



Vizio & Sfizio

COTECHINO FINGER (finger food)

INGREDIENTI (per 6 persone)

150 gr. lenticchia di Onano (Azienda Agricola Camilli)

200 gr. cotechino piccolo, 50 gr. pancetta affumicata, 2 cucchiari cipolla, carota, sedano tritati

1 spicchio aglio

1 dl passata di pomodoro (Masseria GiòSole), salvia e rosmarino, 2 dl. brodo vegetale, olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Trattate le lenticchie come indicato sulla confezione.

Soffriggete l'aglio intero, il trito per soffritto e la pancetta a dadini con un filo d'olio in una padella. Unite le lenticchie e fate insaporire per 5 minuti. Versate la passata, il rametto di rosmarino e di salvia, il brodo e portate a bollore. Poi cuocete dolcemente, aggiungendo se necessario altro brodo. Verso la fine regolate anche di sale.

Distribuite una fettina di cotechino piccolo (o mezza, se è grande) caldo su piattini piccoli da finger food, distribuitevi sopra un po' di lenticchie calde e servite, decorando se volete con una fogliolina di prezzemolo.

Buon Appetito !!!